



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Labneli Füme Hindi Sandviç



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 150 g füme hindi
- 4 yemek kaşığı labne
- 1 salatalık
- 1 domates
- 1 avuç roka
- 1 tatlı kaşığı hardal
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, hardal.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Hazırladıktan sonra bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Labne, hardal ve karabiberi pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

2. Sebzeleri kesin:

- Domates ve salatalığı ince dilimleyip fazla suyunu alın.
-



3. Sandviçi kurun:

- Ekmeğe sos sürüp roka, hindi ve sebzeleri katmanlayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Tamamlayın:

- İkinci ekmeği kapatıp çapraz kesin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Domatesin çekirdekli suyunu almak ekmeğin ıslanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı